



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk kremet fiskesuppe med ponzubakt lyr, pak choy og jasminris

## Suppe

1 stk gul løk  
1 stk sitrongress  
½-1 pose garam masala  
1 pakke fiskebuljong  
1 pakke kokoskrem  
🏠 5 dl vann

## Ris

125 g jasminris

## Ponzubakt lyr og grønnsaker

1 pakke pak choy  
2 stk gulrøtter  
325 g lyrfilet  
½-1 pakke ponzusaus

## Servering

1 stk vårløk  
½-1 pakke finkuttet  
ingefær, hvitløk og chili

🏠 pepper  
🏠 olje  
🏠 soyasaus

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Suppe:** Skrell og grovhakk løken. Skyll, knus og del sitrongresset i fire biter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Fres løken, sitrongresset, garam masalaen og fiskebuljongen i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Ha i kokoskremen og 5 dl vann. Kok opp og la suppen småkoke i 10-12 minutter.
- 3 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Ponzubakt lyr og grønnsaker:** Skyll og grovhakk pak choyen. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver. Tørk fisken med litt kjøkkenpapir. Fordel grønnsakene og fiskestykkene i en ildfast form, og ha over ponzusausen og litt pepper. Stek grønnsakene og fisken midt i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 5 **Suppe, fortsettelse:** Ta ut sitrongresset. Kjør suppen sammen med en stavmikser eller i en blender. Ha væsken fra fiskeformen fra steg 4 i suppen, og smak til med litt soyasaus. La suppen stå på svak varme frem til servering.
- 6 **Servering:** Skyll vårløken og kutt den i tynne ringer. Fordel risen, fisken og grønnsakene i skåler, og hell suppen over. Hell den finkuttede ingefæren, hvitløken og chilien forsiktig over suppen, og topp med vårløken. God middag!

**Tips fra kokken:** Hvis du finkutter den gule løken til suppen, trenger den ikke å mikses.